



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANZAK BİSKÜVİSİ (AVUSTRALYA)

1/2 paket sana margarin
1/2 su bardağı tozşeker
1 su bardağı un
1 su bardağı hindistancevizi
1 su bardağı yulaf ezmesi
1 yemek kaşığı bal
2 yemek kaşığı kaynar su
1 çay kaşığı karbonat

Yağı eritmeye başlayınca içine bal eklenir. Eriyen yağa önce kaynar su sonra karbonat eklenir. Ayrı bir kaptaki yulaf ezmesi, un, hindistancevizi ve şekeri karıştır sonra yağ karışımını ekle ve kaşıkla iyice karıştırılır. Tepsiye kaşıkla karışımından koyalım ama yayılmasın. İyice ısınmış 170 derecelik fırında pişirelim.